

Cod. Articolo: SC2035



PIEMONTE

Nerina

Particolare formaggio di capra a latte crudo, affinato in carbone vegetale che gli conferisce la tipica colorazione scura e ne ammorbidisce il sapore.



INGREDIENTI:

Latte caprino crudo, sale, caglio, carbone vegetale

MATERIA PRIMA: latte di capra crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

CROSTA EDIBILE

ALLERGENI: Latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0- 4 °C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 10 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1193 KJ/ 285 kcal
Grassi	25 g - di cui acidi grassi saturi: 16.4 g -
Carboidrati	1.7 g - di cui zuccheri: 1.7 g -
Proteine	12.9 g
Sale	1.63 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
250g	6	9	6	250X375XH110	45 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane, leggermente orlate.

DIAMETRO: 9 cm

SCALZO: 3 cm leggermente convesso



Caratteristiche organolettiche

La pasta è tenera e finemente granulosa e di colore bianco latte; l'aroma e il sapore sono freschi, delicati e saporiti

Tecnologia di produzione

Il latte della mungitura serale, viene raffreddato a temperatura di 12-20°C e addizionato di siero innesto prodotto in azienda, per favorirne la maturazione. Si aggiunge il latte della mungitura del mattino e si porta a temperatura di 18 -22°C, temperatura ottimale per la cagliata; si aggiunge il caglio e si lascia riposare per 16-20 ore circa. Al termine del riposo la cagliata è formata in appositi stampi, e lasciata spurgare per 24 ore; viene poi sottoposta a salatura a secco ed il formaggio viene trasferito nel locale di asciugatura ad una temperatura di 15-18°C per almeno due gg; successivamente viene messo su tutta la superficie un velo di carbone vegetale; dopo 10 gg di maturazione il prodotto è pronto per il confezionamento.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 58%

Sostanza Secca: 42%

Grasso sul secco: 38%